

**PRIMER CONTROL DE MADURACION DE LA DENOMINACION DE ORIGEN
RIBERA DEL GUADIANA.**

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha realizado durante la primera semana de agosto el primer control de maduración de la vendimia 2015, en las subzonas de Tierra de Barros, Ribera Baja y Ribera Alta. Las muestras recogidas por los técnicos entre el 3 y el 6 de agosto presentan un retraso en la maduración con respecto a la vendimia pasada de unos 4-5 días. Hay que destacar que la mayoría de los viñedos de variedades tintas presentan bajos contenidos de azúcares y elevados valores de acidez total, lo que indica la poca madurez de la pulpa; así como bajos valores de antocianos fácilmente extraíbles y de intensidad colorante, que da idea de la falta de madurez fenólica de los hollejos de estas uvas. Por otro lado, los viñedos de variedades blancas presentan aún muy baja concentración de azúcares y muy elevados valores de acidez total. Las catas realizadas también reflejan la poca madurez tanto de la pulpa como de los hollejos de las uvas.

En general los viñedos presentan daños en la vegetación debidos a la araña amarilla y al mosquito verde. También se empiezan a observar defoliación de hojas basales en viñedos que están sufriendo estrés hídrico. Estas situaciones son totalmente adversas para finalizar bien la maduración.

Las diferencias que se aprecian en la evolución entre unos viñedos y otros en función de los distintos factores que inciden (variedad, suelo, orientación, carga productiva, sistema de conducción, estado foliar, etc.) hace necesario vendimiar cada viñedo cuando se haya comprobado que la uva reúne las condiciones idóneas.

El boletín de los resultados publicado por la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, que incluye además la cata de uvas, especifica el término municipal y el paraje en que ha sido tomada cada una de las muestras, dato que sumado al de variedad, sistema de conducción (vaso o espaldera) y sistema de cultivo (secano o riego) del viñedo "testigo" permite al viticultor establecer una comparación con sus propios viñedos en función de su localización y características.

Boletín nº1 Muestreos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	4-ES	Almendralejo - El Teso	Tempranillo	6-8-15	156,30	11,54	6,10	3,77	2,17	2530	33,3	236	5,206
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez								X					
Madurez aromática de la pulpa									X				
Madurez aromática del hollejo								X					
Madurez de los taninos								X					
Conclusión y observaciones: Vegetación afectada de araña amarilla. Deseccación de hojas basales por estrés hídrico. Coloración de las bayas muy heterogénea. Peso 340 g/racimo.													
MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura.													
MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	9-ER	Villafranca - Varales	Cabernet Sauvignon													
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				<u>Conclusión y observaciones:</u>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	10-VS	Santa Marta - Picadas	Macabeo	4-8-15	116,21	9,04	9,00	3,21	1,74	1740			
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez								X					
Madurez aromática de la pulpa								X					
Madurez aromática del hollejo								X					
Madurez de los taninos								X					
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado general. Presencia de mosquito verde sin daños. En algunos racimos comienzan a arrugarse las bayas de la punta del racimo. Peso = 345 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
	11-VS	Corte de Peleas - Gitano	Cayetana Blanca	4-8-15	285,4	9,66	5,05	3,46	2,36	1710					
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)															
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4				
Madurez "tecnológica azúcares/acidez								X							
Madurez aromática de la pulpa								X							
Madurez aromática del hollejo								X							
Madurez de los taninos								X							
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación afectada de araña amarilla. Presencia de mosquito verde, comienzan a verse daños en las hojas de los ápices. Coloración heterogénea de los racimos. Peso = 575 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.</p>															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	12-ER (S)	Villafranca - Las Boletas	Tempranillo	5-8-15	166,20	10,38	6,40	3,71	2,21	1810	23,4	122,6	2,453
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez										X			
Madurez aromática de la pulpa									X				
Madurez aromática del hollejo									X				
Madurez de los taninos									X				
Conclusión y observaciones: Vegetación amarillenta, desecación de hojas por estrés hídrico y por ataque de araña amarilla. Hollejos con poca tanicidad. Peso = 382 g/racimo.													
MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.													
MADUREZ DEL HOLLEJO: Poco maduro.													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	12-ER (N)	Villafranca - Las Boletas	Tempranillo	5-8-15	129,72	9,78	6,50	3,61	2,50	1620	29,6	126,6	2,815
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez								X					
Madurez aromática de la pulpa								X					
Madurez aromática del hollejo								X					
Madurez de los taninos								X					
Conclusión y observaciones: Vegetación con verde más intenso, desecación de hojas por estrés hídrico y por ataque de araña amarilla. Peso = 382 g/racimo.													
MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura.													
MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreros del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	16-VS	Aceuchal - Canita	Tempranillo	4-8-15	184,30	13,12	5,70	3,82	2,13	2730	35,6	237,8	6,091
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez									X	↔	X		
Madurez aromática de la pulpa									X				
Madurez aromática del hollejo									X	↔	X		
Madurez de los taninos									X				
<p>Conclusión y observaciones: Pulpa poco dulce, poco ácida y sin frutuosidad. Hollejo sin sabores herbáceos. Pepitas marrones con estrías verdes. Uva en buen estado sanitario. Desechación de hojas basales por estrés hídrico. Peso = 495 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	17-VS	Ribera del Fresno - Bermejón Grande	Tempranillo	5-8-15	149,65	12,30	6,25	3,69	1,98	1980	46,7	240	7,030
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez								X	↔ X				
Madurez aromática de la pulpa									X				
Madurez aromática del hollejo								X					
Madurez de los taninos								X	↔ X				
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación algo afectada de araña amarilla. Deseccación de hojas por estrés hídrico. Coloración de los racimos muy heterogénea (aún con bayas verdes y rosáceas). Peso = 222 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta poco maduro.</p>													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	18-VS	Solana de los Barros - Cortegana	Tempranillo	3-8-15	171,57	14,83	5,60	3,90	2,46	3100	48,5	389	9,782
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez									X				
Madurez aromática de la pulpa									X	↔	X		
Madurez aromática del hollejo									X				
Madurez de los taninos									X	↔	X		
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación en buen estado. Presencia de mosquito verde, sin daños. Pulpa poco dulce y aún ácida. Hollejo duro sin sabores herbáceos. Pepitas pardas con estrías verdes. Peso = 322 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestréos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	19-ER	Alange - Palacio Quemado	Garnacha Tintorera	6-8-15	220,10	11,76	6,50	3,83	2,93	2570	55,1	313	8,900
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez									X				
Madurez aromática de la pulpa										X			
Madurez aromática del hollejo										X			
Madurez de los taninos									X	↔	X		
Conclusión y observaciones: Vegetación con rodales de araña amarilla. Racimos de coloración uniforme. Presencia de melazo en madera. Hollejo con poca tanicidad. Peso = 447 g/racimo.													
MADUREZ DE LA PULPA: Desde poco madura hasta aún sin madurar.													
MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	20-ER	Alange - Palacio Quemado	Syrah										
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez													
Madurez aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de los taninos													
<u>Conclusión y observaciones:</u>													
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	25-ER	Almendrалеjo - Dehesa de Arriba	Parellada										
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez													
Madurez aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de los taninos													
<u>Conclusión y observaciones:</u>													
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona: TIERRA DE BARROS	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	93/14-ER	Mérida (M.I.) - Pozanco	Graciano										
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez													
Madurez aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de los taninos													
<u>Conclusión y observaciones:</u>													
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
					3-8-15	107,88	9,66	8,1	3,40	2,86	1680		
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)									
				NIVEL DE MADUREZ				1	2	3	4		
	22-ER	Badajoz - Romera	Macabeo	Madurez "tecnológica azúcares/acidez				X					
				Madurez aromática de la pulpa				X					
				Madurez aromática del hollejo				X					
				Madurez de los taninos				X					
				Conclusión y observaciones: Deseccación de algunas hojas por estrés hídrico. Algunas plantas afectadas de oídio. Pulpa ácida, hollejo duro y herbáceo. Pepitas desde verdes hasta marrones con estrías verdes. Peso = 197 g/racimo.									
				MADUREZ DE LA PULPA: Muy poco madura.									
				MADUREZ DEL HOLLEJO: Muy poco maduro.									

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreros del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona: RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	23-ER	Badajoz - Cahoso	Tempranillo	3-8-15	170,26	12,47	5,2	4,01	2,95	2820	43,8	326	7,217
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez									X				
Madurez aromática de la pulpa								X	↔	X			
Madurez aromática del hollejo									X				
Madurez de los taninos									X	↔	X		
<p>Conclusión y observaciones: Pulpa poco dulce, pero aún con acidez y herbácea. Hollejo aún duro y herbáceo. Pepitas pardas con estrías verdes. Taninos muy astringentes y secantes. Daños de mosquito verde en las terminaciones de los líneos. Deseccación de hojas basales por estrés hídrico. Peso = 337 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta poco madura. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde poco maduro hasta aún sin madurar.</p>													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona : RIBERA BAJA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	24-ER	Badajoz - Cahoso	Cabernet Sauvignon													
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				<u>Conclusión y observaciones:</u>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE		
							CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)								
							NIVEL DE MADUREZ								
								1	2	3	4				
							Madurez "tecnológica azúcares/acidez								
							Madurez aromática de la pulpa								
							Madurez aromática del hollejo								
							Madurez de los taninos								
							Conclusión y observaciones:								
							MADUREZ DE LA PULPA:								
							MADUREZ DEL HOLLEJO:								

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
Subzona: MATANEGRA	6-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Cabernet Sauvignon												
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)											
				NIVEL DE MADUREZ							1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez											
				Madurez aromática de la pulpa											
				Madurez aromática del hollejo											
				Madurez de los taninos											
Conclusión y observaciones:															
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:															

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	7-ER	Puebla Sancho Pérez - Casa las Vacas	Syrah										
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez													
Madurez aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de los taninos													
<u>Conclusión y observaciones:</u>													
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: MATANEGRA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	21-ES	Usagre - El Coto	Tempranillo													
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				Conclusión y observaciones:												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona : CAÑAMERO	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	13-ER	Cañamero - Alberquillas	Cabernet Sauvignon										
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez													
Madurez aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de los taninos													
<u>Conclusión y observaciones:</u>													
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona : CAÑAMERO	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	14-ER	Alía - Alberquillas	Tempranillo										
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez													
Madurez aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de los taninos													
<u>Conclusión y observaciones:</u>													
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Subzona: MONTANCHEZ	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	1-ER	Alcuéscar - Valdemantilla	Cabernet Sauvignon										
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)													
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4		
Madurez "tecnológica azúcares/acidez													
Madurez aromática de la pulpa													
Madurez aromática del hollejo													
Madurez de los taninos													
<u>Conclusión y observaciones:</u>													
MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:													

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona: MONTANCHEZ	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE			
	2-ER	Montánchez - Valdemantilla	Petit Verdot													
				CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)												
				NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4	
				Madurez "tecnológica azúcares/acidez												
				Madurez aromática de la pulpa												
				Madurez aromática del hollejo												
				Madurez de los taninos												
				<u>Conclusión y observaciones:</u>												
				MADUREZ DE LA PULPA: MADUREZ DEL HOLLEJO:												

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona: MONTANCHEZ	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE
	3-ER	Montánchez - Valdemantilla	Cabernet Sauvignon										

CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)

NIVEL DE MADUREZ	1	2	3	4
------------------	---	---	---	---

Madurez "tecnológica azúcares/acidez				
Madurez aromática de la pulpa				
Madurez aromática del hollejo				
Madurez de los taninos				

Conclusión y observaciones:

MADUREZ DE LA PULPA:
MADUREZ DEL HOLLEJO:

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro

Boletín nº1 Muestreos del 3-8-15 al 6-8-15

Subzona: RIBERA ALTA	VIÑEDO	TERMINO MUNICIPAL - PARAJE	VARIEDAD	FECHA DE MUESTREO	PESO 100 BAYAS (g)	°Bé	ACIDEZ TOTAL (g/l)	pH	ACIDO MALICO (g/l)	POTASIO (mg/l)	IPT	ANTOCIANOS FACILMENTE EXTRAIBLES	INTENSIDAD COLORANTE	
	8-VS	Oliva de Mérida - Alunados	Syrah	6-8-15	124,30	12,09	6,40	3,50	1,65	1830	55,2	249	7,906	
CATA DE UVAS (corresponde al último muestreo)														
NIVEL DE MADUREZ								1	2	3	4			
Madurez "tecnológica azúcares/acidez								X	↔	X	↔	X		
Madurez aromática de la pulpa								X	↔	X	↔	X		
Madurez aromática del hollejo								X	↔	X	↔	X		
Madurez de los taninos								X	↔	X				
<p>Conclusión y observaciones: Vegetación con grandes daños de araña amarilla, gran defoliación. Sarmientos sin lignificar. Coloración de las bayas muy heterogénea (desde verde y rosáceas hasta negro azulado). Bayas deshidratadas, algunos racimos secos. Peso = 85 g/racimo.</p> <p>MADUREZ DE LA PULPA: Desde muy poco madura hasta aún sin madurar. MADUREZ DEL HOLLEJO: Desde muy poco maduro hasta aún sin madurar.</p>														

VS: Viñedo en vaso y secano VR: Viñedo en vaso y riego ES: Viñedo en espaldera y secano ER: Viñedo en espaldera y riego
NIVELES DE MADUREZ: (1) Muy poco maduro (2) Poco maduro (3) Aún sin madurar (4) Maduro